

Pichelsteiner Eintopf mit Tafelspitz und Spitzkohl

Für 4 Personen

Spitzkohlpäckchen:

150 g Hackfleisch	0,5 Zwiebel	0,5 Brötchen, trocken
4 Spitzkohlblätter, groß	0,5 Bund Majoran, frisch	30 g Speck, durchwachsen
250 ml Geflügelbrühe	Paprikapulver, Schnittlauch	Pfeffer, Salz

Tafelspitz:

1,5 kg Rindfleisch, Tafelspitz	1,5 l Rinderfond	2 Flaschen Weißwein, trocken
3 Lorbeerblätter	2 Zwiebeln	Pfeffer, Salz

Eintopf:

0,5 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Möhre
100 g Knollensellerie	1 Petersilienwurzel	200 g Kartoffeln, fest
0,5 Stange Lauch	8 Wirsingblätter	300 g geräuch. Schweinebauch
4 EL Rapsöl	1 l Kalbsfond	Schnittlauchröllchen
Petersilie, gehackt	Pfeffer, frisch gemahlen	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spitzkohlpäckchen:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schälen. Das Hackfleisch mit der Hälfte der Zwiebelwürfel und dem in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran kräftig würzen. Die Spitzkohlblätter blanchieren und abkühlen lassen. Die Blätter vorsichtig mit der Hackmasse füllen und mit Schnittlauch binden. Den Speck in Würfel schneiden und in einem Topf (mit Metallgriffen!) anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfel dazugeben. Nun die gefüllten Spitzkohlblätter leicht anbraten. Deckel aufsetzen, Topf mit Brühe auffüllen und alles im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Tafelspitz:

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, derweil den Fond und den Wein aufkochen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und die geschälten Zwiebeln hinzufügen. Wenn alles kocht das Fleisch vorsichtig hinzugeben. Den Deckel auf den Bräter setzen, in den Ofen geben und etwa drei Stunden garen. Nach eineinhalb Stunden das Fleisch einmal wenden. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Eintopf:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhre, den Knollensellerie, die Petersilienwurzel und die Kartoffeln zurechtschneiden. Den Lauch putzen und in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Wirsingblätter waschen und in etwa fünf Millimeter breite Streifen schneiden. Das Schweine-Fleisch in drei bis vier Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Öl oder Schmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mit rösten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und zugedeckt circa zehn Minuten weich dünsten. Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, Kartoffeln, Wirsingstreifen sowie Lauch dazugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Den Eintopf mit Salz, frischem Pfeffer und einem Spritzer Weinbrand abschmecken und in vorgewärmten Schalen oder Tellern zusammen mit den Spitzkohlpäckchen und dem Tafelspitz anrichten. Nach Belieben mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

© Spiegel TV infotainment/

Nelson Müller am 04. Februar 2011